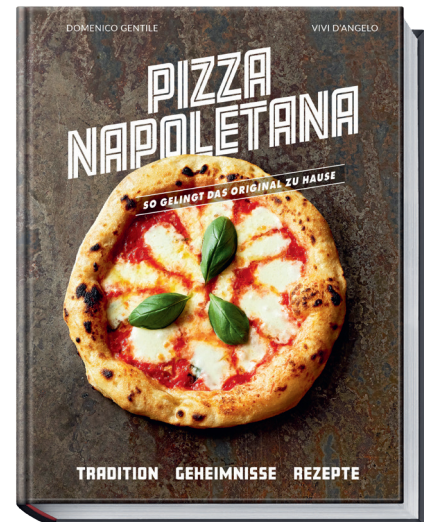


PIZZA NAPOLETANA

So gelingt das Original zu Hause



Die Geheimnisse perfekter Pizza Napoletana

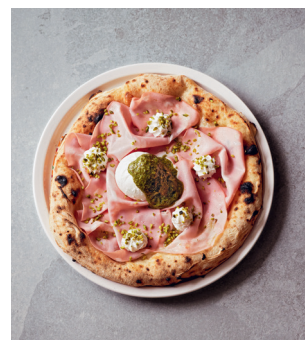
Königin unter den Pizzen und Königsdisziplin bei Pizzabäckern: Die originale Pizza napoletana hat in den vergangenen Jahren weltweit einen Boom ausgelöst, nachdem sie von der UNESCO als immaterielles Weltkulturerbe aufgenommen wurde. Wer sich zum Ziel setzt, eine perfekte Pizza zu machen, muss sich einfach an ihr versuchen. Die Regeln sind dabei genau definiert: Nur mit dem entsprechenden Know-how und den festgelegten Zutaten gelingt sie, sei es in der Pizzeria oder daheim im Ofen. Domenico Gentile, erfolgreicher Kochbuchautor und unermüdlicher Kämpfer für eine authentische italienische Küche, hat sich mit der mehrfach ausgezeichneten Foodfotografin und Autorin Vivi D'Angelo auf den Weg zur Geburtsstätte der Pizza napoletana gemacht. Dabei haben die beiden nicht nur Pizzawettbewerbe besucht und die Hersteller von

Mehl, Tomatensugo und Käse getroffen, sondern auch mit den berühmtesten Pizzaioli in Neapel über ihre Geheimnisse gesprochen.

Domenico Gentile verrät in diesem Buch seine bislang gut gehüteten Pizzarezepte sowie viele Tricks und Tipps, wie man eine Napoletana zu Hause selbst nachbacken kann.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-278-0, 36,00 EUR (D), 37,10 EUR (A), 264 Seiten, Format 21x27 cm, 270 Fotos, mit vielen Stepbildern, Hardcover, Text: Domenico Gentile, Vivi D'Angelo, Fotografie: Vivi D'Angelo, Erscheint am 22. September 2023



Text zur Veröffentlichung freigegeben. Cover-Daten und Presstext zum Download unter www.bjvv.de. Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.

Pressekontakt: Lena Vaßen, lv@bjvv.de, 02103 90788-24

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**